MOLINI VALENTE

Super Piemolino amplia l'offerta

All'interno della Linea Pasticceria, **Molini Valente** propone, per i grandi lievitati, le farine Oro e Lievitati Premium. "La nostra gamma è stata recentemente completata dalla farina Super della Linea Piemolino", dichiara **Elena Lipetskaia, ingegnere tecnologo, responsabile laboratorio di panificazione**. "Si tratta di una farina prodotta macinando grani 100% italiani, studiata appositamente per i clienti che, oltre alle caratteristiche tecnologiche, richiedono anche specifiche di origine nazionale". Per grandi lievitati più innovativi e particolari, l'azienda propone inoltre le miscele Vitala + e Vitala Zen, con vivaci colorazioni naturali grazie alla presenza di alghe, spezie, e cereali minori. "Prive di additivi – continua Lipetskaia – sono altamente lavorabili e versatili: la farina tipo 2, di forza, alla base delle miscele di gamma VitalaZen, permette di sostenere lunghe lievitazioni e conferire alveolatura uniforme e ben sviluppata". Infine, per produrre grandi lievitati integrali Molini Valente offre la farina Integrale 400 TSC, una vera e propria farina di forza, che può essere utilizzata al 100% per la produzione del panettone. "Il nostro obiettivo conclude l'esperta – è soddisfare ogni esigenza produttiva con farine e miscele specifiche, prodotte senza aggiunte di componenti chimici, rispettando i più rigorosi capitolati che ci vengono richiesti".

Molini Valente

Lievitati Premium - Linea Pasticceria

Si distingue per la tenuta e l'estensibilità che conferisce all'impasto. Garantisce un risultato costante